château neer-canne

Specialiteiten

Champignons de Canne à l'escargot

Champignons à la Bourguignonne

Bisque de homard, flambée à la fine

Consommé du bon roi Henri IV,
en croûte milles feuilles à la mode ancienne

Saumon soufflé „Sans Nom"

Truite au court-bouillon „Belle Alliance"

Filet de boeuf Stroganoff

Selle de veau, braisé à la Duxelles

Crêpes brésiliennes, fourrées à la glace vanille

Glace vanille, sauce „Sabayonne"

Speciale wijnen

Trabener Königsberg-Südhang 1964
Eigenes Naturgewächs, Originalabfüllung,
Weingut C. A. Haussman-Erben

Beaune Clos des Mouches 1962
Appellation Beaune contrôlée, Joseph Drouhin

Dopff & Irion, Riesling sélection 1964
Prestige de la France

Riesling Hügel, réserve, exceptionnelle 1964 m.d.c.

Château Clos d'Estournel 1960
2me Cru classé m.d.c.

Château Pichon-Longueville Baron 1959
Henri Moreau & Co. Appellation contrôlée

Vosne-Romanée, Les Suchots 1962
Grand vin Chevillot

Gevrey-Chambertin 1964
1er Cru, appellation contrôlée, Rameau à Morey

Pommard 1964
Clos de la Commaraine

Hospices de Beaune 1964
Cuvée Maurice Drouhin m.d.c.

bier: Brand up '52

Champignons à l'escargot

Voor 4 personen: 200 g gekweekte champignons - boter - sjalotten - peper - zout - escargot kruiden - 1 teentje knoflook - ½ liter verse room - gehakte peterselie

Was de champignons en laat ze gedurende drie minuten in verse boter stoven met wat fijn gehakte sjalotten, peper en zout, escargotkruiden naar smaak en een fijn gewreven teentje knoflook. Flambeer de champignons met een scheut cognac, roer er daarna bij kleine vlam circa een halve liter verse room door, laat de saus inkoken en roer er op het laatst gehakte peterselie door.

Serveer dit gerecht in een coupe of cocotte.

Filet de boeuf Stroganoff

Voor 4 personen: ossehaas van 600 g - peper - zout - 100 g boter - 1 gesnipperde ui - 4 tomaten (gepeld en in vieren gesneden) - 1 eetlepel bloem - 1 teentje knoflook - 1 eetlepel tomatenpuree - ¼ liter verse room - ¼ liter vleesbouillon - 1 borrelglaasje vodka

Bestrooi de ossehaas met peper en zout en braad het vlees met de boter in circa 10 minuten aan alle kanten bruin. Neem het vlees uit de pan en zet het warm weg, voeg aan de fond in de pan een gesnipperde ui en de gesneden tomaten toe en laat die tezamen vijf minuten smoren. Roer hier vervolgens de bloem, de fijn gewreven knoflook, tomatenpuree, room, bouillon en de vodka doorheen en laat de saus vijf minuten inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en giet de saus over het vlees. Serveer hierbij rijst en zoete paprika's.

Omelette Sibérienne

Voor 4 personen: 4 eiwitten - 4 eetlepels suiker - 4 plakjes botercake - 4 porties vanille roomijs - kirsch

Klop de eiwitten op met de suiker. Rangschik de plakjes cake op een platte vuurbestendige schaal en leg op ieder plakje een portie roomijs. Strijk een gedeelte van het opgeklopte eiwit eroverheen en gebruik de rest om er met behulp van een slagroomspuit de omelet mee te garneren. Zet de omelet gedurende 2 à 3 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden en laat de bovenkant lichtbruin worden. Flambeer de omelet aan tafel met kirsch.

CHÂTEAU NEER-CANNE

H. P. J. Stassen - Maastricht, telefoon: 04400-13406

De oorspronkelijke naam van Château Neer-Canne, Nederlands enige terrassenkasteel, is Château Agimont en het werd door de uit de Paltz afkomstige Baron de Dopff in 1698 gebouwd op de plaats, waar eens de Romeinen een versterking hadden ter verdediging van de mergelgroeven en later een Middeleeuws slot stond.

In zijn kasteel ontving Baron de Dopff, inmiddels gouverneur van de vesting Maastricht geworden, in 1717 Czaar Peter de Grote als gast. Na vele malen van eigenaar te hebben gewisseld, werd Château Agimont uiteindelijk het eigendom van de ingenieur Oswald Ive Poswick, die o.a. de spoorlijn Maastricht-Luik heeft aangelegd en die de gronden van Agimont en Neercanne in eigen beheer nam. Na zijn dood bleven zijn twee ongehuwde dochters tot 1938 op het allengs in verval gerakende kasteel wonen. In 1948 werd het château aangekocht en geheel gerestaureerd; in 1955 werd het als restaurant ingewijd.

In de tegenover het kasteel gelegen mergelgrotten van de Canneberg bevinden zich de uitgestrekte en rijk voorziene wijnkelders, waar de gasten een aperitief kunnen nuttigen. Château Neer-Canne heeft een statige, grote eetzaal, waar de gasten onder de flonkering van kristallen kroonluchters kunnen genieten van de culinaire specialiteiten. Vanaf de ruime en fleurige terrassen kan men er bij bijzondere gelegenheden getuige van zijn hoe de koks in de open lucht speenvarkens, Ardenner hammen en dergelijke op de barbecue roosteren.
De statige deuren van Château Neer-Canne blijven slechts op maandag voor iedereen gesloten.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum